

## Objectifs

- Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées
- Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes
- Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure

## Programme

### EQUILIBRE ALIMENTAIRE, BESOINS NUTRITIONNELS ET COMPORTEMENTS SPECIFIQUES DES PERSONNES AGEES

- L'équilibre alimentaire en pratique, les besoins alimentaires spécifiques
- La personne âgée : un sujet à risque de dénutrition

### LA RESTAURATION : UNE PRESTATION DE SOIN, D'HOTELLERIE ET D'ANIMATION

- Personne âgée et risque nutritionnel
- La perception sensorielle et l'acceptabilité des aliments

### LA QUALITÉ RELATIONNELLE AU MOMENT DU REPAS OPTIMISER L'ACCOMPAGNEMENT ET AGIR SUR LA MISE EN VALEUR DES ALIMENTS / PREPARATIONS

- Favoriser envie et plaisir de manger
- Prévenir le risque nutritionnel
- Témoignages et pratiques

### ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMELIORATION

- Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Proposition de plans d'amélioration

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème

## Intervenants

Diététicien nutritionniste

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...)) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>2 jours soit 14 heures</b>
		Dates
		<b>Du 06 au 07 décembre 2021 Du 05 au 06 décembre 2022</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	<b>2021 : 855€ H.T.</b> <b>2022 : 870 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
<b>Intra possible : nous consulter</b>		<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b> SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur